



**"Garantizado por la Dirección
General de Agricultura y
Ganadería .
Gobierno de Extremadura
Art. 10 Reglamento
(CE) 510/2006"**

PITARRA DEL CORTIJO

Vino de la Tierra de Extremadura

PITARRA DEL CORTIJO

Características de los vinos de Pitarra: En Extremadura los vinos de pitarra son los vinos que antiguamente los particulares elaboraban de forma artesanal en casa para el su consumo particular durante el año. Son vinos generalmente de alta graduación alcohólica y elaborados con variedades autóctonas de la zona.

D.O. / Zona: Vino de la tierra de Extremadura.

Elaboración: Vendimia a mediados de Octubre. Fermentación alcohólica durante tres días a temperatura controlada.

Crianza: 5 meses en barricas.

Producción: 45.000 bot.

Cata: Cereza, capa media. Limpio y de buena intensidad aromática. Ligerero, fresco y frutal.

Temperatura de servicio: Entre los 6 y los 8°C.

Gastronomía: Ideal para acompañar platos ligeros y tomar las copas del medio día.

DATOS DE LA FINCA O PARCELA

Nombre: "Bejico"

Viñedo: Propio en producción ecológica.

Variedad: 50% Garnacha, 50% Tempranillo.

Pie: Richter 110.

Marco de plantación: 2,60 x 2,60.

Conducción: Vaso Secano.

Año de plantación: 1988.

Suelo: Arcilloso.

Producción media por cepa: 3,6 Kg.

Vendimia: Manual.